

## Pizza in teglia alla veronese *(Pizze, focacce, frittate)*



### Preparazione

Preparare l'impasto base per la pizza da impasto diretto.  
Farlo lievitare per qualche ora.  
Stenderlo su una teglia ben oliata, poi spalmarlo di pomodoro con un po' di sale.  
Infornare questa base e poi lasciare riposare.  
Stendere la mozzarella, il radicchio e il monte veronese, aggiungere un po' d'olio e infornare a 220° per 4 minuti.

### Consigli

Se vi accingete a preparare non solo la pizza alla veronese ma anche il noto pane di Altamura, il pane nero di Castelvetro o il pane di Lentini, sappiate che non potete prescindere, per un esito impeccabile, dall'uso del lievito madre. Nel caso specifico della pizza in teglia alla veronese, il consiglio che vi diamo è il seguente: non tirate mai la pasta con l'aiuto di un mattarello, ma usate le dita allargando la pasta in modo molto leggero, in modo da non togliere aria all'impasto.

### Curiosità

Anticamente, nei paesi, erano i fornai a preparare e rinfrescare il lievito madre ed a fornirlo alle massaie e casalinghe. Al giorno d'oggi invece le cose sono cambiate, e c'è stata una vera e propria riscoperta di questo lievito così naturale, che ha quindi soppiantato l'uso del lievito di birra. Come conseguenza, non solo i fornai ma anche molti appassionati tengono in casa e rinfrescano con cura il loro lievito madre.

### Informazioni

**Preparazione** 90 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 5 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Mozzarella** 300 grammi

**Monte veronese** 200 grammi

**Radicchio di verona** 300 grammi  
(spadellato)

**Passata di pomodoro** 300 millilitri

**Sale**

**Olio**